

Horeca En Mee
1 juli 2008

Beste combi van kreeft en champagne

Wie weet het beste de Oosterscheldekreeft te combineren met de Moët & Chandon Grand Vintage 2000? Daar ging het om tijdens de jaarlijks gastronomische wedstrijd die dit jaar gehouden werd in restaurant Schuddebeurs in Schuddebeurs.

Tien finalist streden tegen elkaar in deze wedstrijd, die dit jaar voor de zevende keer gehouden werd. Net als vorig jaar georganiseerd in samenwerking met de Academie voor Gastronomie, de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft en Moët & Chandon champagne. Het ideale gerecht heeft voldoende smaakrijkdom, terwijl de smaak van de kreeft duidelijk proefbaar moet blijven. De jury was unaniem in het bepalen van de winnaars. Als derde eindigde de equipe



Van links naar rechts: Bob Bron van Moët et Chandon, vertegenwoordiger Julie Bynens van de Vlaamse Regering, jurylid en chefkok Hostellerie Schuddebeurs Bart de Bree, winnaar Roeland Klein van restaurant Hermitage, jurylid Gert Crum en wijnexpert en jurylid Peter Klosse van Academie voor Gastronomie.

van restaurant De Lindenhof in Nuenen; als tweede de inzending van Dorset Mansion House in Borne en winnaar was Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij bracht een echte amuse waarbij

de kreeft gepresenteerd werd op aardappel. Het was een mooi voorbeeld van wat de jury bedoelt met een goede combinatie van wijn en gerecht.

www.horecaentree.nl